



Al circolo Liber Arci di Barzanò

Sabato 29 ottobre 2011 alle 15.00

in collaborazione con l'apicoltura Melyos di Elio e Alfonso Bonfanti:

ALLA RICERCA DEL MIELE " VERGINE INTEGRALE "

UN POMERIGGIO INSIEME PER BAMBINI E ADULTI PER RICONOSCERE LA QUALITA' DEL MIELE E GLI ASPETTI PRODUTTIVI

Mini corso sulle api, sul miele ed un dolce finale con gli assaggi di alcuni mieli di produzione Melyos, ingresso gratuito

- Presentazione dell' azienda: la nostra storia, chi ci lavora , dove lavoriamo etc ..
- L'alveare: la vita sociale delle api, le caste.
- Il miele: l'origine, dal nettare dei fiori al miele nei favi.
- Dal favo al vaso: le fasi di estrazione, decantazione e confezionamento.
- Composizione del miele: l'essenziale per comprendere la cristallizzazione, la conservazione, i mieli monoflora e i poliflora
- HMF: un parametro di qualità !!!
- Miele cremoso: un'alternativa ai mieli duri o scaldati



Degustazione guidata di:

- | | |
|--------------|--------------------|
| - ACACIA | liquido dolce |
| - CASTAGNO | liquido amarognolo |
| - MILLEFIORI | solido – cremoso |
| - GIRASOLE | solido – cremoso |

Inoltre NOCCIOLATA confettura con miele



Circolo ARCI Liber Arci - via Sirtori 32 Barzanò (LC)

Tel 3486489995 - www.liberarci.jimdo.com - liberarci@arcilecco.it

Melyos: di Elio e Alfonso Bonfanti Via Gaetano Besana,16 -23896 SIRTORI (Lc) tel. 039 956924 - 333 8548518

Liber arci



 **Melyos**
azienda agricola
& apicoltura
di Elio & Alfonso Bonfanti